

La Ue sdogana frutta e ortaggi fuori standard. Ma i coltivatori non sono d'accordo

La rivincita della verdura brutta

CARLO PETRINI

DOPO anni di commenti negativi su zucchine, carote, albicocche tutte uguali e senza sapore, che provengono da agricolture massive e sono il simbolo dello sganciamento della produzione alimentare dai territori, questa sembra una buona notizia: il "calibro" non fa la qualità.

UNA piccola rivoluzione culturale, che sembrerebbe favorire le piccole produzioni, quelle artigianali, quelle che non usano indiscriminatamente **agrofarmaci** e dunque, a volte, arrivano al mercato con prodotti che hanno qualche difetto "estetico".

Tuttavia il sillogismo non funziona al contrario. Quell'eccessiva uniformità estetica spesso precedeva esperienze gustative deludenti, ed era il risultato di agricolture forzate e qualche volta dannose. Ma non si può partire dal fondo. Non basta avere prodotti inguardabili e malconci per essere sicuri che siano buoni e salubri. La possibilità che prossimamente avremo un'ampia scelta di prodotti brutti e immangiabili esiste comunque.

Il decreto che, da ieri, dispensa 26 prodotti ortofrutticoli dal rispetto degli standard di qualità che invece restano validi per altri dieci, va guardato con prudenza: senza eccessivo entusiasmo (perché se l'obiettivo è tutelare le piccole produzioni, si possono prendere ben più chiari e significativi provvedimenti) ma anche senza troppo scandalo, perché i consumatori hanno, comunque, almeno due frecce al loro arco. La prima è l'obbligo di indicare la provenienza dei prodotti in vendita: se non riuscite a sapere da dove viene quello che state per comprare, o se non vi fidate di quel che vi dicono, semplicemente, lasciate perdere. La seconda sono i mercati degli agricoltori, non sono solo ricchi di cose buone ma anche di cose belle. Sempre che si sappia apprezzare la bellezza della diversità, sempre che bellezza non debba significare, necessariamente, uniformità.

Ancora una volta non resta che difendersi dalla confusione con gli strumenti di sempre: i mercati di vicinanza che ci consentono di fidarci di chi ci sta vendendo cibo, la cultura gastronomica che ci consente di riconoscere i prodotti di qualità e i nostri sensi che — se educati — ci guidano verso il piacere.

